

# SPEISEPLAN vom 02.10.2017 bis 06.10.2017



Montag

Dienstag

Mittwoch

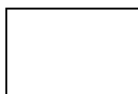
Donnerstag

Freitag



Vollkost

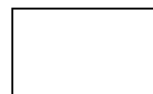
Hähnchengulasch  
mit buntem Paprika  
(A,B,1,3)  
Kartoffelbrei (B)  
Dessert  
KCAL 447 F 16,8g E 30,1g\*



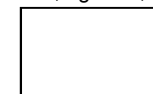
F  
E  
I  
E  
R  
T  
A  
G



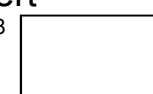
Fisch geb.(Seelachs)  
(A,A1,F,D)  
Tomaten-Pesto-  
Soße (A,M,1,3)  
Patna-Vollkornreis  
Dessert  
KCAL 537 F 20,5g E 29,0g\*



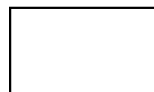
„Schwäbischer“  
Linseneintopf (B,G,J,1,3)  
mit Wienerle (Pute)  
(3,5,6)  
1 Vollkornbrötchen  
(A,A1,A3,A2,K,H)  
Dessert  
KCAL 534 F 32,8 g E 23,1g\*



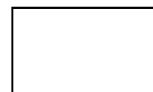
Fleischbällchen (A,G,F,H)  
(Rind+Geflügel)  
in pikanter Soße (B,A,1,3)  
Eiernudeln (A,A1,F)  
Gurkensalat mit  
frischem Dill (G)  
Dessert  
KCAL 568  
24,2g\* F 17,9g E



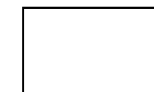
Schwäbische  
Käsespätzle (A,B,F)  
Soße (A,B,1,3)  
Salat der Saison  
(G,M,10)  
Dessert  
KCAL 497 F 21,4g E 23,3g\*



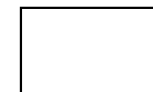
Nudelsuppe (A,F)  
Grießbrei Zimt und  
Zucker (A,B,F,1,3,5)  
Kompott (5)  
KCAL 525 F 29,0g E 25,4g\*



Italienische  
Tortellini in (A,B,F,1,3)  
Käse-Sahne-Soße  
Karottensalat  
Dessert  
KCAL 678,4 F 28,4g E 29,9g\*



Blumenkohl-Käse-  
Stern (A,A1,B,F,H,N)  
Rahmkartoffeln (B,1,3)  
Gurkensalat mit  
frischem Dill (G)  
Dessert  
KCAL 405 F 22,8 g E 17,7g\*



Änderungen vorbehalten. Die Zubereitung unserer Speisen erfolgt mit jodiertem Speisesalz u. cholesterinfreiem Öl (Rapsöl).  
Allergenhaltige Speisen sind mit Buchstaben und Zusatzstoffe mit den Zahlen 1-16 gekennzeichnet. Beschreibung siehe Aushang oder auf unserer Homepage.

\*Die angegebenen Werte sind Ca.-Werte. Unsere Portionierung ist dem Alter unserer Kinder angepasst!

Ihr **Herweck**-Team wünscht guten Appetit!

Bei Reklamationen bitte in unserer Küche anrufen: 0621/5993709!